

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

135. Buttermilch sehr gut zu Torten und andern süßen Speisen zu gebrauchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

keine Butter mehr zu sehen ist, dann mit etwas Salz ein Ei, und Wasser zu einem Teig gewirkt, der aber nicht sehr fest seyn darf, dann läßt man ihn liegen, und wellt ihn erst aus, kurz ehe man ihn brauchen will.

134. Geriebener Buttermteig mit saurem Rahm. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl gerieben wie obigen, dann 1 ganzes Ei und 4 Löffel voll sauren Rahm ein wenig Salz zu einem Teige gearbeitet, dann eine kleine Weile ruhen lassen, und ehe man ihn braucht ausgewellt.

135. Buttermteig sehr gut zu Torten und andern süßen Speisen zu gebrauchen. — Man thut in eine Schüssel 2 Eiergelb, 2 Löffel voll sauren Rahm, 2 Löffel voll Kirschenwasser, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, 2 Löffel voll weißen Wein, rührt nach und nach  $\frac{1}{2}$  Pfd. feines Mehl hinein, nimmt dann den Teig auf das Nudelbrett, verarbeitet ihn sehr zart, wellt ihn dann aus, legt  $\frac{1}{2}$  Pfd. gut ausgeknete und ausgewellte Butter darauf, wickelt den Teig zusammen, und wellt ihn 3 mal aus, dann kann er verbraucht werden.

136. Buttermteig zu kleinen Backereien. — 1 Pfd. Mehl  $\frac{1}{2}$  Schoppen guten Rahm, 3 Loth gestoßenen Zucker und ein Eigelb, dies zusammen wird zu einem Teig gemacht.  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter wird, wenn der Teig etwas ausgewellt ist, hinein geschlagen, dann wieder ausgewellt, und so noch zweimal wiederholt, dann kann man ihn zu kleinen Backereien, auch zu Torten, gebrauchen.

137. Noch ein geriebener Buttermteig. — Man nimmt 1 Pfd. feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gute frische Butter, reibt dies zusammen, bis alles gleich ist, schlägt 2 ganze Eier und ein Dotter dazu,  $\frac{1}{4}$  Schoppen guten Wein, etwas Salz, macht dies zu einem Teig, den man nicht viel arbeiten muß, sonst geht im Backen die Butter heraus.